Schoko-Streuselkuchen mit Quark und Kirschen

Schokolade, Kirschen, Quark und Streusel….ein Blech voll mit Glück. Dazu einen Kaffee, vielleicht noch ein gutes Buch…was will man mehr!? Diesen Kuchen am Besten am Vortag backen, damit er richtig abkühlen kann und danach im Kühlschrank lagern. Wie die meisten Blechkuchen, kann auch dieser Streuselkuchen in Stücken eingefroren und bei Bedarf aufgetaut und serviert werden.

Die Kirschen können auch, je nach Geschmack und Vorlieben, gegen andere Früchte, wie z.B. Erdbeeren oder Heidelbeeren, ausgetauscht werden.

Rezept:
Zutaten: für einen Backrahmen 35x30cm
Schokoboden:
• 280g Mehl
• 70g Kakao
• 100g Zucker
• 2 Päckchen Vanillezucker
• 2 Eier Gr.M
• 1 Prise Salz
• 160g kalte Butter

Quarkcreme:
• 1 kg Magerquark
• 250g Mascarpone
• 160g Zucker
• 60g Speisestärke
• 60g Schokolade
• 5 Eier Gr.M

• ca. 700g Schattenmorellen (Abtropfgewicht)

Schokostreusel:
• 200g Mehl
• 50g Kakao
• 160g Zucker
• 80g Zucker

- 1TL Vanillepaste

Zubereitung:
Schokoboden:
Die Butter in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Quarkcreme:
Die Kirschen abtropfen lassen und beiseitestellen.

Quark, Mascarpone, Zucker und Speisestärke mit dem Handrührgerät verrühren. Schokolade hacken und unter die Masse geben. Anschließend die Eier mit einem Schneebesen verquirlen und in die Creme einrühren.

Streusel:
Alle Zutaten in einer Schüssel zu Streusel verarbeiten.

Den Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Den Rahmen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen.

Nun den Boden ausrollen und auf das Blech legen. Die Quarkmasse dazu geben und gleichmäßig auf dem Boden verstreichen. Die abgetropften Kirschen auf der Creme verteilen und anschließend mit den Streuseln bestreuen.

Auf der mittleren Schiene in ca. 40-45 Minuten fertig backen, aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech komplett erkalten lassen. Erst wenn der Kuchen vollständig abgekühlt ist, den Backrahmen entfernen. Bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

Guten Appetit!